











VIGNA LA ROSA

BAROLO
DOCG
1996



Nel cuore dell'M.G.A. Fontanafredda, nasce la vigna più rappresentativa e storica di Fontanafredda. Prende il nome dalla Bella Rosina, non a caso questa lingua di terra ricca di sabbia, calcare e marna blu tipica di Serralunga, ricorda i profumi floreali della rosa. Un Barolo profondo, lungo e caldo.

 Nebbiolo	 250-310m slm	 I-II decade di Ottobre	 0,75 L
 Vigna "La Rosa", Serralunga d'Alba	 Sud, sud-ovest	 13,5 % vol	
 Marne calcaree e argilla con sabbia quarzosa	 Sistema: guyot 4.000 - 5.000 ceppi/ha	 16-18 °C	

NOTE TECNICHE

Affinamento: 3 anni in media in grandi botti (rovere dalla Slavonia e dal centro di Francia) prima di essere imbottigliato e conservato per un ulteriore periodo di maturazione che, a seconda dell'annata, non avrà mai meno di 12 mesi. Mantenere le qualità: ogni singolo vigneto di Barolo raggiunge il picco 8-10 anni dopo il raccolto, ma la sua vita varia notevolmente a seconda dell'annata.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il singolo vigneto Barolo è prodotto dalle selezioni più impegnative effettuate nei vigneti che la tradizione ha conservato nel tempo come emblemi di qualità

esemplare. "La Rosa" rappresenta un'interpretazione di Barolo di particolare importanza: sono il suolo e il sole - o ciò che viene chiamato microclima - che comandano l'uomo e guidano le sue decisioni tecniche, e non viceversa. Barolo 1996 La Rosa ha un colore rosso rubino con riflessi granato. Il bouquet è molto ricco e ampio: note di frutti maturi neri si abbinano molto bene a profumi intensi di spezie (guanti, noce moscata e pepe) e aromi che ricordano funghi secchi e viole. I tannini sono chiaramente percepiti al palato, ricchi e solidi con una buona acidità fresca e un retrogusto molto duraturo. "La Rosa" esprime le qualità dei Barolo

coltivati a Serralunga d'Alba al meglio, con una marcata - quasi femminile - concessione alla grazia e alla morbidezza del suo sapore e del bouquet.

ABBINAMENTI

Ideale con grandi piatti di carne rossa e formaggi medi o maturi, può anche essere una piacevole compagnia dopo cena.

V I G N A L A R O S A

BAROLO
DOCG
1996



The heart of the Fontanafredda M.G.A. is home to Fontanafredda's most representative and historical vineyard. Planted by request of Rosa Vercellana, after whom it is named, it is no mere coincidence that this strip of land, rich in sand, limestone and the characteristic blue marl of Serralunga, is filled with floral scents reminiscent of roses. A deep, long and warm Barolo.

 Nebbiolo	 250-310m asl	 Mid - October	 0,75 L
 "La Rosa" Vineyard Serralunga d'Alba	 South/south-west	 13,5 % vol	
 Calcareous marl and clay	 Sistem: guyot 4.000 - 5.000 plants/ha	 16-18 °C	

TECHNICAL NOTES

Ageing: 3 years on average in large casks (oak from Slavonia and the centre of France) prior to being bottled and kept for a further period of maturations which, though depending on the vintage, will never last less than 12 months. Keeping qualities: the single-vineyard Barolos reach their peak 8-10 years after the harvest, but their life will vary considerably depending on the vintage.

TASTING NOTES

The single-vineyard Barolos are produced from the most painstaking selections carried out

in vineyards which tradition has preserved over time as emblems of exemplary quality. "La Rosa" represents an interpretation of Barolo of particular importance: even though it is the soil and the sun - or what is called in short microclimate - which commands man and guides his technical decisions, and not vice versa. Garnet colour with intense ruby reflexes. The bouquet shows hints of very mature fruits and spices. In the mouth very ripe tannins give a sweet and persistent taste. "La Rosa" expresses the qualities of the Barolos grown in Serralunga d'Alba at their best, with a marked - almost

feminine - concession to grace and softness in its flavour and bouquet.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.